

Geschnetzeltes Züricher Art mit Käse-Rösti



Käse-Rösti:

- 1 kg gegarte festkochende Kartoffeln, (vom Vortag)
- 200 g Bergkäse, grob geraspelt
- Salz und Pfeffer
- ausreichend Butterschmalz

Geschnetzeltes:

- 400 g Schweinefilet
- 250 g Champignons, geputzt und je nach Größe halbiert oder geviertelt
- 1 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 ml trockener Weißwein
- 200 ml Kalbsfond
- 300 ml Sahne
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 Bund Petersilie
- etwas Zitronensaft

Käse-Rösti:

Die vorgekochten Kartoffeln pellen und mit der groben Reibe einer Vierkantreibe in eine große Schüssel reiben. Den grob geraspelten Käse zufügen und die Massen gut miteinander vermischen. Dabei mit etwas! Salz und Pfeffer würzen.

Die Puffer in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb backen und dann warm halten.

Geschnetzeltes:

Für das Geschnetzelte das Schweinefilet in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei starker Hitze in Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel im Bratensatz mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze andünsten, die Champignons zufügen und 3-4 Minuten anrösten. Den Wein sowie den Fond in die Pfanne geben und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren lassen.

Die Sahne zufügen, aufkochen und kurz eindicken lassen. Die Speisestärke in 2-3 EL Fond oder Wasser einrühren und zur Sauce geben. Einköcheln lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und das Fleisch unterrühren. Vom Herd nehmen, 1 Minuten ziehen lassen und dann zusammen mit den Käse-Rösti servieren.